

2018 november

CCN Bunnik · Herfst

Zoetzure groenten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mini-komkommers*	2	
winterwortel*	1	
retich*	1	
radijsjes*	10	
sushi azijn*	1	dL
suiker*	50	g
gember*	50	g
citroengras*	1	st
rode peper*	1	st

- Maak de groente schoon en snijd ze m.b.v. de mandoline in dunne plakjes.
- Doe de groentes in afzonderlijke schaalpjes.
- Verhit de suiker met 0,5 dL water totdat de suiker is opgelost en voeg daarna de sushiazijn, gember, citroengras en de peper toe.
- Zeef het mengsel.
- Giet het zoetzuur warm op de groenten, dek af met folie en laat rusten tot gebruik.

Piccalillyflan

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
groentebouillon-poeder*	5	g
knolselderij*	125	g
kookroom*	1,5	dL
piccalilly*	50	g
kurkuma*	1	g
gelatine*	3	blok
siliconenvorm voor flan		

- Los de bouillonpoeder op in 2 dL water.
- Hak de knolselderij fijn en breng samen met de kookroom, piccalilly en kurkuma aan de kook in de bouillon.
- Kook totdat de knolselderij gaar is en pureer het geheel.
- Week de gelatine in koud water.
- Voeg de gelatine toe aan het mengsel en voeg zout en peper naar smaak toe.
- Verdeel in de vormpjes en laat opstijven in de koeling.

Ossenworst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ossensorst	500	g

- Plet de ossensorst tussen twee vellen slagersfolie en leg hem op een tray.
- Vries de ossensorst licht aan in de vriezer en steek er met een steker van Ø 7 cm 10 rondjes uit.

Roggebrood

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roggebrood*	2	plakjes
roomkaas*	200	g

- Verkrumel het roggebrood.
- Vermeng het roggebrood met de roomkaas en zet koud weg tot gebruik.

Vinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sherryazijn*	1	el
mosterd*	1	tl
honing*	1	tl
olijfolie*	3	el
basilicum*	5	blaadjes

- Vermeng de azijn met de mosterd, de honing, peper en zout en voeg langzaam druppelend de olie toe onder voortdurend roeren.
- Snijd de basilicum zeer fijn en voeg toe aan de vinaigrette.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amsterdamse ui	15	st
jonge bladsla*	50	g

- Snijd de Amsterdamse ui in vier parten.
- Leg de ossensorstplakken op het bord en leg er een piccalillyflan en een quenelle van roomkaas naast.
- Maak het geheel af met de zoetzure groenten, de bladsla, de uienparten en de vinaigrette.

SOEP Velouté van knolselderij en bieslook met dimsum van bospaddenstoelen en gepocheerde eidooier

Velouté

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	1	L
knolselderij	0,5	
laurierblad*	2	laurierblaadjes
selderijzout	0,5	tl
eieren*	2	
kookroom*	2	dL

- Schil de knolselderij en snijd in kleine blokjes.
- Zet de melk op met de knolselderij, de laurier en het selderijzout.
- Kook de knolselderij gaar.
- Zeef de soep.
- Maak een liaison van de eieren en de room.
- Verwarm de soep en voeg de liaison vlak voor het uitserveren, al roerend met een garde toe.
- De soep niet meer laten koken!

Dim-sum

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gemengde bospaddenstoelen*	250	g
knoflook*	1	teen
sjalot*	1	
dim-sumvelletjes*	1	pakje
eiwit*	40	g
maïsolie om in te bakken		

- Maak de bospaddenstoelen schoon.
- Snijd de knoflook en de sjalot fijn.
- Bak de bospaddenstoelen kort aan in de olie samen met de knoflook en sjalot.
- Breng op smaak met zout en peper.
- Laat afkoelen, houd er 10 apart voor de garnering en snijd de rest klein.
- Spreid de dim-sum velletjes uit en smeer ze in met het eiwit.
- Leg de vulling van bospaddenstoelen in het midden en leg er een ander velletje op.
- Druk de velletjes kort aan en maak met een steker de juiste vorm.

Gepocheerde eidooier

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	10	
azijn*	1	tl

- Breng een pan water en wat zout aan de kook en kook hierin de dim-sum's in 2 min gaar.
- Zet een pannetje water op met een snufje zout en de azijn en breng dit tegen het kookpunt aan.
- Scheid de dooiers van de eiwitten en laat de dooiers voorzichtig in het water glijden.
- Haal ze er voorzichtig uit zodra ze een beetje gaar en wat stevig beginnen te worden, maar van binnen nog vloeibaar zijn.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bieslook	20	sprietjes

- Leg de dim-sum en de gepocheerde eidooier in het bord met de bos-paddenstoelen en leg er 2 sprietjes bieslook op.
- Schuim de soep op en doe in een kan en schenk uit aan tafel.

Gort

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotje	1	
gort	250	g
groentebouillon (flacon)		
bietensap	100	mL

- Gaar de gort zoals je een risotto maakt:
- Sjalot fijn snipperen en licht aanzetten in olie.
- Onder voortdurend roeren steeds bevochtigen met bouillon en bietensap. De gort moet nog 'bite' hebben.
- Breng op smaak met de topinamboercrème (zie volgende bereiding).
- Zet de pan met gort in een ruimere pan met water en houd warm.
- Eventueel en naar behoefte bouillon, bietensap of water toevoegen.

Topinamboercrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
topinamboer	100	g
aluminiumfolie		

- Pof de topinamboer door elk knolletje in aluminiumfolie te wikkelen en op 180 °C ca. 45 minuten in de oven te verwarmen.
- Open de pakketjes en laat wat afkoelen.
- Schep het vruchtvlees uit de schil, druk door een zeef en draai tot crème met staafmixer of blender.
- Voeg naar smaak room, melk, zout en/of peper toe.
- Schep door de gort en breng op smaak.

Topinamboer chips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
topinamboer	100	g

- Schaaf de knolletjes in dunne plakjes en frituur in olie tot goudbruin.
- Laat uitlekken op papier en bestrooi meteen met fijn zout.

Kaasschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kookroom	2,5	dL
volle melk	70	mL
aardappelzetmeel	3,5	g
rocquefort	60	g
gaspatroon	1	

- Doe alle ingrediënten bij elkaar en verwarm tegen de kook.
- Roer tot alle kaas is opgelost.
- Passeer door een fijne zeef en doe in de sifon.
- Zet onder druk met 1 patroon en reserveer.

Wontonkrokant

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wontonvelletjes, vierkant (dv)	1	pakje

- Ontdooi de wonton-velletjes en snijd ze in hele smalle, lange driehoekjes (lengte is lengte wontonvel; breedte is 0,5 - 1 cm).
- Frituur deze reepjes in olie tot lichtbruin en knapperig.
- Bewaar ze op een keukenpapiertje en bestrooi met fijn zout.

Presentatie

- Doe wat gort (met een ijslepel) in een kom-bord, hak de bieslook fijn en strooi erover.
- Leg er de brokjes kaas en de gefrituurde topinamboerchips op, steek er ca. drie wontonreepjes in die rechtop blijven staan.
- Spuit een dop kaasschuim aan de rand van de gort.

VISGERECHT Zeeduivel met tapenade van chorizo, olijf, paprika, gebakken artisjok, gebakken chorizo, groene groentes en kalfsjus

Tapenade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode paprika's	2	
sjalot	1	
roma tomaten	2	
chorizo	50	g
knoflook	1	teen
groene olijven	50	g
olijfolie	1	el
geraspte parmezaanse kaas	50	g

- Schil de paprika's.
- Snijd de zaadlijsten eruit en snijd in hele kleine blokjes.
- Snipper de sjalot.
- Plisseer (ontvel) de tomaten, verwijder de zaadlijsten en snijd in hele fijne blokjes.
- Snijd de chorizo en de olijven ook kleine blokjes.
- Bak alles kort aan in de olijfolie en pers de knoflook met een knoflookpers erdoor.
- Voeg de kaas toe en meng het geheel.

Kalfsjus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
prei*	1	
knolselderij*	100	g
ui*	1	kleine
winterpeen*	1	
tomaten*	2	
kalfsmergpijpen*	500	g
laurier*	1	blok
rozemarijn*	1	takje
tijm*	1	takje
knoflook*	1	teen
peperkorrels*	5	peperkorrels

- Snijd de groenten in grove stukken en was ze.
- Doe wat olie in een braadslede en bruineer hierin de mergpijpen 25 min in de oven op 230 °C.
- Keer ze na 10 minuten een keer om.
- Doe ze in een snelkookpan met 1,5 L water samen met de groenten en kruiden.
- Kook de bouillon in 1 uur gaar.
- Haal door een neteldoek en kook in tot een mooie jus.
- Breng op smaak met zout en peper.

Paprikagelei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode paprika's	2	
groentebouillon (poeder)	2	dL
agar agar	3	g

- Verwarm de oven voor op 230 °C.
- Spoel de paprika's en droog ze af.
- Bak ze gedurende 20 minuten, tot hun vel uitgezet is en zwart kleurt en draai ze regelmatig om.
- Doe ze in een plasticzak en laat ze 10 minuten afkoelen.
- Schil ze vervolgens, verwijder de pitten en snij ze in stukken.
- Mix de paprika's tot een homogene brij.
- Giet de coulis in een pan, laat hem gedurende 10 minuten sudderen op een zacht vuurtje en roer hem regelmatig om.
- Vul aan met groentebouillon tot 3 dL en meng goed.
- Doe er de agar agar bij en kook 1 minuutje door.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Giet het mengsel uit op een recht plateau. (laagje van ongeveer 2 mm)
- Laat de gelei een uur opstijven in de koelkast.

Knoflookgelei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	1	bol
aardappel	1	kleine
laurier	1	blaadje
cayennepeper		
kippenbouillon (poeder)	0,5	L
agar agar	3	g

- Pel de knoflooktenen
- Schil en snijd de aardappel in blokjes.
- Verhit olie in een pan en fruit de knoflook en aardappel.
- Voeg de laurier en peper toe en blus af met de bouillon.
- Kook de knoflooksoep met deksel op de pan gaar.
- Verwijder de laurier en pureer de soep met een staafmixer of blender.
- Voeg de agar toe en kook nog 2 minuten door.
- Giet de soep uit op een recht plateau in een laagje van ongeveer 2mm.
- Laat de gelei een uur opstijven in de koelkast.

Terrine

- Snijd de twee soorten gelei in 6 gelijke stukken.
- Stapel de gelei om en om op tot 6 lagen.
- Steek hier met een klein stekertje 10 rondjes uit.
- Bewaar op kamertemperatuur.

Geblancheerde groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgette (250 g)	1	
sperziebonen	250	g
peultjes	250	g

- Was en snijd de groenten in kleine stukjes.
- Blancheer ze afzonderlijk in gezouten water.
- Houd warm tot gebruik.

Gebakken chorizo

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
chorizoworst (doorsnee 3 cm)	0,5	

- Snijd op de machine 30 plakjes van 0,2 cm van de worst.
- Bak de worst langzaam uit in een koekenpan tot krokante chipjes.

Zeeduivel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeeduivelfilet	600	g

- Breng de filet op smaak met zout en peper.
- Bak deze rondom bruin in een beetje olie.
- Voeg de boter toe en laat iets kleuren.
- Haal de filet uit de pan en gaar de vis iets door in een voorverwarmde oven van 70 °C tot een kerntemperatuur van 55 °C.
- Snijd er met een scherp mes 10 medaillons van.
- Leg op de medaillons een laagje tapenade en zet deze nog een enkele minuten onder de salamander.

Presentatie

- Snijd met een scherp mes 10 mootjes van de zeeduivel.
- Leg er een rondje terrine naast.
- Garneer het gerecht met de geblancheerde groenten en 3 stukjes chorizoworst.
- Dresseer met de kalfsjus.

HOOFDGERECHT Eendenborst, knolselderijrisotto, bospaddenstoelen, puree van pastinaak en kweepeer

Eendenborst

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eendenborstfilets (tamme)	3	
sous-vide (apparaat of stick)		
vacumeerzak		

- Vul het sous vide apparaat of een pan met heet water.
- Snijd het vet rondom de eenden-filets weg.
- Maak ruitvormige inkepingen in de vetlaag.
- Kruid met peper en zout.
- Smelt wat boter en voeg 3 eetlepels olijfolie toe.
- Doe de filets elk afzonderlijk in een vacuümzak samen met 2 el boter-olijfolie mengsel.
- Vacumeer en gaar ze op 60 °C.

Kweeperenpuree

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kweeperen*	3	

- Schil de kweeperen.
- Snijd ze in vieren en haal de pitten eruit.
- Gaar ze in een pan met een klontje boter en wat water tot moes.
- Mix ze tot een puree in de keukenmachine.

Pastinaakpuree

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaak*	2	
ganzenvet*	1	el
melk*	1	dL

- Was en schil de pastinaken en snijd in stukken.
- Stoof de pastinaak in 1 el ganzenvet gaar.
- Mix met de verwarmde melk tot een puree.
- Breng op smaak met peper en zout.

Knolselderisotto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij*	0,5	
boter*	20	g
sjalot*	1	
knoflook*	1	teen
kookroom*	1	dL

- Was en schil de knolselderij.
- Snijd de knolselderij in piepkleine blokjes ter grootte van een rijstkorrel (of via de fijne Magimix-schijf).
- Snijd de sjalot en de knoflook fijn.
- Fruit de sjalot met de knoflook in de boter.
- Voeg de knolselderij en de room toe en laat 20 min. sudderen op een laag vuur.
- Breng op smaak met peper en zout.

Bospaddenstoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bospaddenstoelen	250	g
sherry-azijn	1	el

- Maak de paddenstoelen schoon.
- Bak ze in wat olijfolie tot ze licht kleuren.
- Voeg een klontje boter toe.
- Kruid met peper en zout.
- Blus af met de sherry-azijn.

Groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
romanesco	1	
paarse wortels	3	
schorseneren	8	
volle melk	2	dL

- Was de romanesco en verdeel in kleine roosjes.
- Kook de romanesco beetgaar in gezouten water.
- Rasp de wortels en snijd ze in stukjes van 4 cm en snijd deze schuin door in de lengte.
- Kook de wortel beetgaar in gezouten water.
- Was en schil de schorseneren met gebruik van de handschoenen.
- Snijd ze in stukjes van 4 cm en snijd deze schuin door in de lengte.
- Kook de schorseneren beetgaar in de melk.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
nerfzuring*	50	g

- Braad de eendenborst op de velkant tot hij krokant en bruin is.
- Trancheer de eendenborst.
- Dresseer de eendenborst en de warme garnituren op het bord.
- Werk af met de romanesco, de wortel en de schorseneren en de blaadjes zuring.

DESSERT Zoete spaghetti carbonara met sorbet van eidooier, zwarte pepersiroop en schuim van parmezaan

Sorbet van eidooier

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	75	g
dextrose	42	g
eidooier (pak)	250	g

- Verwarm 20 mL water samen met de suiker en de dextrose tot 75 °C.
- Klop de eidooiers lichtgeel en schuimig.
- Voeg het suikermengsel aan de eidooiers toe.
- Koel het mengsel terug.
- Draai het tot ijs in de ijsmachine.

Siroop van zwarte peper

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zwarte peperkorrels	10	g
suiker	100	g
glucose	100	g

- Breng de suiker en de glucose met 100 mL water aan de kook.
- Kneus de peperkorrels met de vijzel en voeg toe aan het suikermengsel.
- Laat 1 uur trekken.
- Koel terug en passeer door een fijne zeef.
- Bewaar in de koeling tot gebruik.

Schuim van Parmezaan

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk*	250	g
suiker*	50	g
vanillestokje*	1	
parmezaan*(geraspt)	150	g
eidooier*	40	g
sifon		
patronen*	2	

- Snijd het vanillestokje open en verwarm samen met de melk en de suiker.
- Voeg beetje bij beetje de geraspte kaas toe.
- Voeg de massa langzaam toe aan de eidooier en laat binden.
- Doe via een zeef dit over in een sifon en belucht met 2 patronen.
- Schud de sifon na toevoegen van elk patroon en zet koel weg tot gebruik.

Gefrituurde spaghetti

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
glutenvrije spaghetti*	100	g
arachideolie		

- Kook de spaghetti gaar volgens aanwijzing op de verpakking.
- Spoel de spaghetti onder koud stromend water af en droog voorzichtig in een passeerdoek.
- Leg de spaghetti uit op een bakblik bekleed met bakpapier en droog in een oven op 70 °C.
- Schud de spaghetti af en toe voorzichtig om.
- Frituur de spaghetti krokant in de olie op 180 °C.
- Laat uitlekken op keukenpapier.

Pancetta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pancetta (plakjes)	75	g
honing	2	el

- Snijd de pancetta in kleine reepjes.
- Karamelliseer de pancetta in de honing tot goudbruin.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pecorino*	50	g

- Zet de komborden tevoren in de vriezer.
- Schep een soeplepel pepersiroop in het bord en leg een quenelle van de dooiersorbet in het midden.
- Werk het gerecht verder af met het schuim van Parmezaan, de spaghetti, de pancetta en rasp er de Pecorino over.